

Accompagnement : Pomme de terre aux oignons et muscade

Ingrédients

1 kg de pommes de terre
150 gr de beurre de baratte
¼ de noix de muscade râpée
sel, poivre

Réalisation

Eplucher et râpée les pommes de terre, les laver dans plusieurs eaux jusqu'à élimination de la fécule, les égoutter et les presser.
Ajouter le beurre fondu, la muscade.
Assaisonner sel, poivre.
Mettre le tout dans une plaque à rôtir sur une épaisseur de 4 cm environ, bien tasser et Cuire à four chaud (220°) pendant 30 mn.
Le dessus doit être coloré et croustillant